

Prefix Menu

～プリフィックスメニュー～

Fukiyose A: ¥5,200-

(税込¥5,720-)

小前菜 + 前菜 + メインディッシュ
+ デザート + コーヒー/小菓子

Appetizer + Main dish + Dessert + Coffee and mignardises

Fukiyose B: ¥6,800-

(税込¥7,480-)

小前菜 + 前菜 + パスタ + メインディッシュ
+ デザート + コーヒー/小菓子

Appetizer + Pasta + Main dish + Dessert + Coffee and mignardises

※下記より好きなお料理をお選びください。

Please choose your favorite dishes from prefix menu

前菜

Appetizer

- ・八海山サーモンのマリネ
ダークチェリーのドレッシング 鱈子とサワークリーム
HAKKAISAN salmon marinated dark cherry dressing trout and sour cream
- ・本日のスープ
Today's soup
- ・菜彩鶏のテリーナ グリーンマスタードソース
Saisaidori chicken terrine , green mustard sauce

パスタ

Pasta

- ・海の幸と生のりのペスカトーレビアンコ
Spaghetti with seafood , seaweed flavor
- ・本日のパスタ
Today's pasta
- ・オマール海老のクリームソース トマトを練り込んだ自家製タリオリーニ (+¥1,000-)
Homard lobster cream sauce , home made tagliolini kneaded the tomato (税込+¥1,100)

メイン

Main dish

- ・鹿児島県北さつま漁港直送の鮮魚とトマトのカルトッチョ
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil
- ・赤鶏さつま もも肉のコンフィ ハチミツとオレンジのマスタードソース
Chicken thigh confit , honey and orange mustard sauce
- ・五島牛もも肉のアロースト 塩工房つばき窯の天然塩を添えて
旬のお野菜とともに (+¥1,500-)
Grilled Japanese beef with seasonal vegetables (税込+¥1,650)

デザート

Dessert

- ・チェレステ特製モンブラン
Celeste's original "Mont-Blanc"
- ・ジェラート三種盛り合わせ
Gelato assortment (3kinds)
- ・ココアとアマレッティのプリン「ボネ」4種のスパイスのソース
Cocoa and amaretti pudding "Bonet"

Oto-Guru

～大人のためのグルメ～

早春の香りと長崎県五島市からの贈り物

小前菜

オマール海老と蛤のカネロニ仕立て
空豆と春キャベツのピューレ
香川県 CAVIC 生キャビア「ベステル」のアクセント

ふきのとう香るジェノベーゼ
自家製フェットチーネに絡めて

五島産九絵のサルタート
五島市ブロッコリーのクリームソース

五島牛もも肉のアロースト
塩工房つばき窯の天然塩を添えて
【塩職人 山田 等さん】
旬のお野菜とともに

安納芋のタルト【アグリ・コーポレーション】
椿茶のジェラート【椿乃】
カルダモン香るクリーム

コーヒー/小菓子

¥10,000-

(税込¥11,000-)

〈 表示金額全てに 10%サービス料別 〉

<10% service charge not included in the above price>

※食材に制限やアレルギーのあるお客様はお申し付けください。

※Please advise us of dietary or allergies that you may have

A LA CARTE

アラカルト

前菜 / Appetizer

- ・八海山サーモンのマリネ
ダークチェリーのドレッシング 鱒子とサワークリーム ...¥2,000- (税込¥2,200)
HAKKAISAN salmon marinated dark cherry dressing trout and sour cream
- ・本日のスープ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Today's soup
- ・菜彩鶏のテリーナ グリーンマスタードソース ...¥2,000- (税込¥2,200)
Saisaidori chicken terrine , green mustard sauce

パスタ / Pasta

- ・海の幸と生のりのペスカトーレビアンコ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Spaghetti with seafood , seaweed flavor
- ・本日のパスタ ...¥2,000- (税込¥2,200)
Today's pasta
- ・オマール海老のクリームソーストマトを練り込んだ自家製タリオリーニ ...¥3,000- (税込¥3,300)
Homard lobster cream sauce , home made tagliolini kneaded the tomato

メインディッシュ / Fish & Meat

- ・鹿児島県北さつま漁港直送の鮮魚とトマトのカルトッチョ ...¥2,800- (税込¥3,080)
Fresh fish from KAGOSHIMA fishing port , tomato , wrapped in foil
- ・赤鶏さつま もも肉のコンフィ ハチミツとオレンジのマスタードソース ...¥2,800- (税込¥3,080)
Chicken thigh confit Honey and orange mustard sauce
- ・五島牛もも肉のアロースト 塩工房つばき窯の天然塩を添えて 旬のお野菜とともに ...¥4,300- (税込¥4,730)
Grilled Japanese beef with seasonal vegetables

デザート・チーズ / Dessert & Cheese

- ・チェレステ特製モンブラン ...¥1,800- (税込¥1,980)
Celeste's original "Mont-Blanc"
- ・ジェラート3種盛り合わせ ...¥1,800- (税込¥1,980)
Gelato assortment (3kinds)
- ・ココアとアマレッティのプリン「ボネ」4種のスパイスのソース ...¥1,800- (税込¥1,980)
Cocoa and amaretti pudding "Bonet"

< 表示金額全てに 10%サービス料別 >

<10% service charge not included in the above price>

※食材に制限やアレルギーのあるお客様はお申し付けください。

Please advise us of dietary or allergies that you may have